






przepisy.pl

Kurczak curry z wiórkami kokosowymi



 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- piersi z kurczaka - 2 sztuki
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- jogurt - 50 mililitrów
- sok z cytryny - 100 mililitrów
- ryż - 300 gramów
- Curry Knorr** - 1 łyżka
- wiórki kokosowe - 2 łyżki
- cebula - 1 sztuka
- mąka - 1 łyżka
- brzoskwinie w puszcze - 4 sztuki
- woda - 300 mililitrów
- natka kolendry - 0.5 pęczków

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Jogurt wymieszaj z Przyprawą do złotego kurczaka Knorr.
2. Piersi z kurczaka pokrój w paseczki i pozostaw w marynacie na 30 minut.
3. Cebulę pokrój w drobną kostkę i podsmaż w garnku.
4. Następnie dodaj piersi kurczaka, łyżkę przyprawy curry oraz wiórki kokosowe.
5. Smaż, cały czas mieszając do momentu, aż zupełnie odparuje woda.
6. Dodaj łyżkę mąki i pokrojone w kostkę brzoskwinie.
7. Dokładnie wymieszaj i smaż jeszcze przez chwilę.
8. Następnie dodaj około 300 mililitrów wody oraz kostkę Rosół z kury Knorr.
9. Potrawę gotuj jeszcze przez około 5 minut.
10. Na koniec dodaj sok z cytryny oraz świeżo pokrojoną natkę kolendry. Podawaj z ryżem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl